



В конце апреля компания «Полгейт Систем» — инициатор варки на ОАО «Криница» чешского сорта Стара Пивница — организовала слепую дегустацию чешского и белорусского пива со схожими ТТХ. На мероприятие были приглашены пивные блогеры и журналисты, которые выступили в роли своеобразной фокус группы. Цель дегустации — оценить сорта в чешском стиле, сваренные как белорусскими, так и чешскими пивоварами.

Итак, дегустировали мы, как выяснилось позднее, 3 чешских сорта (**Pilsner Urguel, Staropramen Premium, Gambrinus Premium**) и 3 сорта, позиционирующихся как пиво в чешском стиле: **Žatecký Gus, Stara Pivnice, A. Le Coq Pils**

---

Приступим к интерпретации результатов. Во-первых, обращает на себя внимание первое место, занятое за явным преимуществом Pilsner Urquel, особенно по вкусу, второе место сюрпризно разделили Staropramen Premium и, совсем неожиданно, Žatecký Gus, последний, кстати, пробился наверх скорее за счет аромата и внешнего вида (при этом, есть мнение, что первого участника на этот раз не засудили, как достаточно часто бывает, а наоборот, переоценили). Новинка, Stara Pivnice заняла третье место, впрочем, отрыв от 4-го (Gambrinus Premium) и 5-го (A. Le Coq Pils) по общему баллу незначителен. По вкусу сохраняется похожая картина. Думал, что смогу разделить вторые места, если проранжировать оценки, для чего проставил места, получившиеся по оценкам каждого

дегустатора, соответственно, у кого итоговая сумма получилась выше, то пиво получило бы более высокое место, но, увы, и здесь Гус со Старопраменом едины, разве что у первого на одно последнее место больше, зато отрыв Пивницы, получившей более ровные оценки, от них стал меньше. pivnitse2

### ▣ Теперь пройдемся по сортам (в порядке дегустации):

**Žatecký Gus:** отличился хорошей прозрачностью, пена поначалу была неплохой, но потом исчезла без следа, аромат легкий, сочетает солод и хмель с намеком на фруктовость, вкус весьма чистый, похоже на стандартный лагер, солодовый, хмеля чуть-чуть. Похоже, мой призыв «не зажимать оценку первому пиву» восприняли слишком буквально :)

**A. Le Coq Pils:** аромат несильный с легкой фруктовостью и солодом, чуть сернистый. Вкус чистый, чуть солодовый, с несильной хмелевой горечью.

**Staropramen Premium:** несколько темнее предыдущих образцов, что заставляло подумать про то, что передо мной чешский сорт, пена чуть хуже, чем у предыдущих, кисловато-солодовый аромат, слегка приправленный хмелем, отличается неплохой питкостью и наличием хмеля в послевкусии.

**Stara Pivnice:** довольно чистое на цвет, что говорит о хорошей фильтрации, аромат несколько резковат по началу, преловато-дрожжевой, двое дегустаторов сочли его неприятным, четверо – хорошим. Вкус, пожалуй, самый узнаваемый из всех – как минимум трое дегустаторов впоследствии назвали, что это за пиво, один из них, правда, определил это не совсем по вкусу, а по тому, как «заворачиваются пузырьки» (не спрашивайте у меня, как это выглядит! :). Узнаваемость проявилась в весьма заметном уровне горечи, выделявшим его среди товаров, поэтому оценки по вкусу получились полярными, что свидетельствует скорее о влиянии личных предпочтений дегустатора.

**Gambrinus Premium:** также чуть темнее других образцов, аромат чуть резковат, хоть в нем и ощущается хмель, вкус чистый и ровный, но как-то более блеклый, чем предыдущий образец.

**Pilsner Urguel:** внезапно зарулил, с отчетливым хмелевым ароматом, вкус с округлой и мягкой солодовостью, чуть фруктовый, с хмелем в послевкусии. Понравился почти всем, хотя некоторых смутила горечь и сила аромата. Кстати, стоит отметить, что ряд дегустаторов после выставления оценок совершенно верно предположили, что это именно родоначальник пилсов.

Результаты получились интересными, неоднозначными, допускающими несколько вариантов трактовок, зато дали некоторый материал для размышления и статистики, который, не сомневаюсь, учтут организаторы. Следует отметить, что протестированные сорта не являются «пивом для смакования», как, к примеру, более плотные и крепкие, особенно темные сорта типа портера или дуббеля, питкость (drinkability, т.е. насколько легко можно выпить существенные объемы пива) для них – очень важный показатель, но для ее оценки надо выпить пива куда больше, желательно залпом и большими глотками, что несовместимо с форматом дегустации.

**Также отдельно выскажу мнение про «Старую пивницу», задуманную явно как эксперимент, отвечающий на вопрос:** можно ли, взяв чешский солод, чешский хмель, чешского пивовара сварить на белорусском пивзаводе пиво, не уступающее чешскому? Думаю, у каждого из участников дегустации сложилось свое мнение, а мой личный ответ – да. Урквел, правда, не догнали, хотя следует учитывать, что тот отличается от всех участников теста некоторыми особенностями варки. Но совершенно очевидно, что пиво получилось в достаточной мере узнаваемым (и слепой тест это доказал), со своим лицом, проявляющимся, в первую очередь, в заметной охмеленности, что меня лично весьма радует. Можно отметить некоторые огрехи в ароматике, не скажу, что есть явные дефекты, но кой-чего подправить можно было бы. В итоге пока внес Stará pivnice в список пива, которое беру в магазине по-умолчанию, ибо хмеля не бывает много.

<http://belbeer.com>